Maibock mit Spargelrahmgemüse und Erdäpfel-Bärlauchsoufflé

1/3 Maibock

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Frühling Für: 4 Personen

Verfasst von: Ludwig Mayer

Zutaten

1	Rehrücken
	Öl zum Anbraten
500 ML	Rotwein
300 G	Wurzelgemüse
200 ML	Gemüsefond
4 EL	Tomatenmark
4 EL	Preiselbeermarmelade
6	Wacholderbeeren
1	Lorbeerblatt
0,5 TL	Pfefferkörner
	Salz
	Butter
	Holundersirup

Zubereitung

1. Den Rehrücken auslösen und zuputzen.
2. Knochen hacken und mit den Abschnitten in Öl anrösten.
3. Wurzelgemüse in Würfel schneiden, mit dem Tomatenmark unter die Knochen rühren, Rotwein angießen und mit etwas Butter braun rösten.
4. Mit Gemüsefond auffüllen. Preiselbeermarmelade und Gewürze zufügen, aufkochen und abseihen.
5. Den Fond auf einen halben Liter einkochen, abschmecken, Holundersirup beifügen und mit kalter Butter binden.
6. Maibock salzen, pfeffern und in Öl rundherum anbraten.
7. Auf ein Gitter legen und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C ca. 10 Minuten braten.
8. Fleisch in Scheiben schneiden, mit dem Soufflé und Spargel anrichten. Mit der eingekochten Wildsauce umgießen.

Info

Rezept zu Genusstagebuch #56

2/3 Spargelrahmgemüse

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Frühling Für: 4 Personen

Verfasst von: Ludwig Mayer

Zutaten

1 KG	grünen Spargel
	Butter
	Gemüsefond
	Salz
	Pfeffer
	Schlagobers

Zubereitung

1. Vom Spargel die Stielenden entfernen.
2. In einer Pfanne Butter erwärmen, Spargel darin anschwitzen.
3. Mit Gemüsefond untergießen und bissfest dünsten.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Mit Obers einkochen.

3/3 Erdäpfel-Bärlauchsoufflé

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Frühling Für: 4 Personen

Zutaten

3	Eigelb
1 EL	Maizena
3	Eiweiß
30 G	Butter
	Bärlauch
70 G	gekochte Kartoffeln
70 G	Topfen

Verfasst von: Ludwig Mayer

Zubereitung

1. 1 EL Maizena, Eigelb und Butter schaumig schlagen, Topfen, Kartoffel und Bärlauch dazu geben, Schnee unterheben und würzen.
2. Die Masse in Formen füllen und im Wasserbad bei 180 Grad Heißluft ca. 15 Minuten backen.